

PRÉSENTATIONS

Maîtrise de la chaîne du froid des denrées surgelées. Guide technique

Coordination Association Française du Froid
Éd. Paragraphic. L'Union (Toulouse), France, 1995

M. Marc CATSARAS. – Le petit livre – une centaine de pages en format réduit 16,5 x 23,5 – consacré à la maîtrise du froid dans le cas des denrées surgelées, est l'exemple même d'une œuvre collective. En effet, 2 organismes ont coédité l'ouvrage : 1 Établissement public, le CEMAGREF, et 1 Association Française du Froid ; 2 personnalités connues ont présidé : l'un Jacky GROS, le Groupe de Travail "Guide Technique", et l'autre Roland ROSSET, la Commission "Maîtrise de la chaîne du froid", et ce ne sont pas moins de 65 experts qui ont apporté leur contribution à l'élaboration du texte, et 5 d'entre eux enfin ont pris en charge la coordination de la rédaction.

Le travail réalisé a pour objectif majeur d'être un outil entre les mains des professionnels ; il est donc simple et pratique ; c'est ainsi qu'en 5 chapitres, brefs ou denses, mais complets, l'ensemble du problème est traité d'un bout à l'autre de la chaîne, pourrait-on dire.

Le premier chapitre, très court, est en fait une introduction, qui est immédiatement suivie de la définition complète et réglementaire des denrées surgelées, et clôturée par l'identification des intervenants, le domaine d'application et les objectifs fixés pour le guide élaboré.

Le deuxième chapitre traite en 55 pages, c'est-à-dire la moitié du texte total, la question centrale de la chaîne du froid. Tous les maillons sont successivement examinés : de la fabrication à la présentation à la vente en passant par l'entreposage, le transport et la distribution ; après les considérations précises sur ces différents stades, sont traités deux points extrêmement importants parce que sensibles : les interfaces, c'est-à-dire avant le chargement, lors du chargement et lors du déchargement ; et pour clore ce chapitre, tous les éléments matériels nécessaires à la maîtrise des températures sont indiqués dans le "suivi continu des températures dans la chaîne du froid".

Les trois derniers chapitres sont nécessairement plus brefs que le précédent. Le troisième décline les modalités de la "Mesure des températures de l'air et des denrées : plans d'échantillonnage, modes opératoires et appareils de mesure".

Le chapitre 4 est consacré aux “Non-conformités”, avec notamment les différents cas prévus pour le “Devenir des denrées non conformes” ; et le chapitre 5 clôture le sujet par des “Conseils aux intervenants”, quant au choix du matériel de production de froid, la surveillance régulière du fonctionnement, l’entretien, le nettoyage et la formation du personnel.

Comme l’écrivent, en effet, les auteurs : “La prise de conscience des responsabilités de tous les opérateurs, l’accroissement de leur qualification, l’utilisation de moyens plus performants, l’amélioration des méthodes de travail, concourent à une meilleure maîtrise de la chaîne du froid. Les recommandations formulées dans ce document vont aussi contribuer à la satisfaction et à la sécurité du consommateur”.

Très judicieusement, l’ouvrage est complété par une annexe 1 qui liste les textes réglementaires et normatifs, les codes d’usage et protocoles et autres contrats types, et l’annexe 2 explicite en 3 pages un certain nombre de termes techniques sous forme de définitions des mots-clés.

Pour conclure, il convient de féliciter collectivement tous les Auteurs, car l’objectif affiché d’être utile aux différents prestataires de la chaîne du froid des denrées surgelées pour leur permettre de développer des procédures de maîtrise et de suivi des températures, est parfaitement atteint et de belle manière.

Le Lapin - Élevage et pathologie

par F. LEBAS, P. COUDERT, H. de ROCHAMBEAU
et R.G. THÉBAULT

Collection de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation
et l'Agriculture (OAA.FAO) : Production et santé animales, N° 10°.
Nouvelle version révisée, 1996.

M. Henri BRUGÈRE. – L'élevage du Lapin connaît un développement très inégal selon les pays : espèce très prolifique, d'élevage facile en milieu rural ou suburbain, sa production et sa consommation ont été fortement façonnées par des motifs historiques et culturels. On retrouve les origines de l'espèce *Oryctolagus cuniculus* en Espagne au temps des Phéniciens, 1 000 ans avant J.C., et celle-ci aurait été disséminée par les Romains dans tout l'empire. Les habitudes d'élevage et de consommation sont, pour cette raison, ancrées solidement dans cette partie de l'Europe occidentale : l'Italie, la France et l'Espagne figurant encore parmi les cinq plus gros producteurs mondiaux, respectivement au premier, troisième et cinquième rangs. Parmi elles, se sont intercalées, plus récemment la Chine et la CEI (ex-URSS), à la seconde et à la quatrième place. Les seuls pays industrialisés qui restent de faibles consommateurs sont les pays anglo-saxons, sans doute par défaut de tradition culinaire relative à la préparation de cette espèce. De plus, dans ces pays, cette viande est dépréciée, car considérée comme une viande de période de pénurie.

Outre sa prolificité, le Lapin se contente d'aliments qui ne le placent pas comme concurrent de l'Homme ou des espèces monogastriques telles que Porc et Volailles. Il peut valoriser facilement les protéines d'origine végétale, se contente de fourrages riches en cellulose, et, par rapport aux Bovins, ils nécessitent 4 fois moins d'énergie alimentaire pour produire une même quantité de protéines consommables par l'Homme. Il ne fait pratiquement pas l'objet d'interdits religieux, en particulier, il n'est pas interdit par le Coran et il est consommé dans de nombreux pays musulmans, pour peu qu'existe une production. Le seul interdit religieux concerne les israélites, pour lesquels les seules viandes tolérées sont celles des animaux à pieds fourchus et ruminants. Les religions ou sectes qui interdisent toute consommation de viande, tels que certains hindouistes ne le consomment évidemment pas non plus.

Bien qu'ayant donné lieu dans les pays européens à un élevage rationalisé, avec constitution de gros ateliers de production, le Lapin reste encore une espèce de choix pour les élevages familiaux. Ceux-ci peuvent constituer un outil économiquement valable de production de denrées protéiques et leur mise en œuvre est facile dès lors que les populations ont été informées des avantages de cette production et possibilités de

rendement. Pour toutes ces raisons, le Lapin est une espèce dont la promotion est de nature à permettre une amélioration de la couverture de besoins protéiques, en particulier dans les pays en voie de développement.

L'ouvrage qui est présenté ici, réalisé par un groupe de quatre chercheurs de l'INRA s'inscrit essentiellement dans une optique de promotion de l'élevage du Lapin dans les pays qui n'assurent par leur couverture alimentaire. Ce livre est divisé en 9 chapitres d'importance inégale, parmi les premiers desquels on trouve l'étude physiologique des fonctions de nutrition, alimentation et de reproduction. La génétique et les méthodes de sélection donnent lieu à un développement notablement plus grand, comprenant la présentation des races, la génétique de la coloration et de la structure du pelage, la génétique de la taille, l'étude des populations locales et des souches, l'inventaire des caractéristiques zootechniques des différentes races (prolificité, vitesse de croissance), avec, pour finir, les méthodes d'amélioration génétique et de sélection. Cette étude de la génétique est suivie d'une présentation de la pathologie, volontairement centrée sur les grandes entités susceptibles de nuire à la production. Les diarrhées, toutes causes confondues, représentent la moitié de ce chapitre. Par ordre d'importance suivent la pathologie respiratoire, la myxomatose, la maladie virale hémorragique, les abcès plantaires, les maladies de la peau, et les zoonoses. Le chapitre "Pathologie" se termine par la pathologie et l'hygiène de la reproduction. Les thèmes traités ensuite sont le logement et le matériel d'élevage, la conduite d'un élevage cunicole, la production de fourrure et de poils textiles. Le dernier chapitre, consacré au rôle que cette espèce doit jouer dans le développement rural, est illustré par l'exemple d'un programme mis en place au Mexique, où les auteurs relatent les succès comme les échecs, mais aboutissent globalement au constat d'un accroissement notable de la fourniture de protéines animales.

Au fil de la lecture, on mesure aussi le rôle joué par les équipes françaises dans la rationalisation de l'élevage, aussi bien dans le travail de sélection, que dans la mise au point des rations alimentaires. Il ne fait aucun doute que cet ouvrage répond parfaitement au but pour lequel il a été préparé, et doit servir d'outil de travail pour tous les intervenants en charge des productions animales dans les pays en voie de développement ou de manière générale dans les zones défavorisées.
